



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

## Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

### Управление качеством и безопасностью продуктов питания

|                        |   |
|------------------------|---|
| Закреплена за кафедрой | Технология пищевых производств                                |
| Учебный план           | Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения |
| Профиль                | Технология продуктов животного происхождения                  |
| Квалификация           | магистр   |
| Срок обучения          | 2 года  |

|                            |            |                    |       |
|----------------------------|------------|--------------------|-------|
| Форма обучения             | очная      | Общая трудоемкость | 4 ЗЕТ |
| Виды контроля в семестрах: | экзамены 3 |                    |       |

| Семестр(Курс.Номер семестра на курсе) | 3(2.1) |        | Итого  |        |
|---------------------------------------|--------|--------|--------|--------|
|                                       | УП     | ПП     | УП     | ПП     |
| Лекции                                | 32     | 32     | 32     | 32     |
| Практические                          | 32     | 32     | 32     | 32     |
| Лабораторные                          | 32     | 32     | 32     | 32     |
| Итого ауд.                            | 96     | 96     | 96     | 96     |
| КСР                                   | 4      | 4      | 4      | 4      |
| Контактная работа                     | 100.35 | 100.35 | 100.35 | 100.35 |
| Сам. работа                           | 8      | 8      | 8      | 8      |
| Часы на контроль                      | 35.65  | 35.65  | 35.65  | 35.65  |
| Практическая подготовка               | 0      | 0      | 0      | 0      |
| Итого трудоемкость в часах            | 144    | 144    | 0      | 0      |

## ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

профессор Сложенкина Марина Ивановна дбн

доцент Карпенко Екатерина Владимировна кбн

Рецензент(ы):

(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

**Управление качеством и безопасностью продуктов питания**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Технология пищевых производств**

номер протокола 2021 г.  
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств  
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от  
02.07.2021 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н.

02.07.2021 г.

| <b>1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ).<br/>ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.</b>  |
|---|
| Цель дисциплины «Управление качеством пищевой продукции» - подготовить студента к решению профессиональных задач в соответствии с профильной направленностью ООП магистратуры, видами профессиональной деятельности в направлениях: |
| - обеспечение выпуска продукции высокого качества;  |
| - оценка критических контрольных точек и инновационно – технологических рисков при организации технологических процессов;   |
| - анализ уровня качества, исследование причин брака в производстве и разработка предложений по его предупреждению и устранению;   |
| - выбор систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства.   |

| <b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>   |   |
|---|---|
| Цикл (раздел) ОП:   | Б1.О  |
| <b>2.1</b>  | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>  |
| 2.1.1   | Медико-биологические основы здоровьесберегающих технологий  |
| 2.1.2   | Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом  |
| 2.1.3   | Прогрессивные технологии производства продуктов питания животного происхождения                                       |
| 2.1.4   | Производственная практика: Технологическая практика   |
| 2.1.5   | Учебная практика: Проектно-технологическая практика   |
| 2.1.6   | Сырьевые ресурсы мясной отрасли   |
| 2.1.7   | Управление проектами  |
| <b>2.2</b>  | <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |
| 2.2.1   | Производственная практика: Преддипломная практика   |
| 2.2.2   | Учебная практика: Проектно-технологическая практика   |
| 2.2.3   | Экономическое обоснование технических и технологических решений   |
| <b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)</b>   |   |
| <b>ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</b>  |   |
| <i>ОПК-1.1: Знает факторы конкурентоспособности и показатели экономической эффективности работы предприятия</i>   |   |
| Результаты обучения: Знает основные категории корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия и специфику их понимания в различных исторических подходах; основные методологии корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия в контексте истории; основные направления политики и проблематику обеспечения предприятия пищевой промышленности материальными и финансовыми ресурсами; методы организационного проектирования предприятий   |   |
| <i>ОПК-1.2: Умеет разрабатывать стратегию и инновационную политику предприятия для обеспечения конкурентоспособного развития</i>  |   |
| Результаты обучения: Умеет раскрывать смысл выдвигаемых идей, представить рассматриваемые проблемы корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия в развитии; провести сравнение различных методологий корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия в контексте истории; разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие пищевой промышленности материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции предприятия, направленные на формирование и поддержку их имиджа           |   |
| <i>ОПК-1.3: Владеет навыками планирования мероприятий по разработке конкурентоспособной продукции и технико-экономического обоснования инноваций</i>  |   |
| Результаты обучения: Имеет навыки работы с источниками по теоретическим основам корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия и критической литературой; приемами поиска, систематизации и свободного изложения методологий корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия и инновационной политики деятельности предприятий пищевой промышленности различных типов; современными методами разработки модели эффективного управления предприятием; разработки, внедрения и управления эффективными формами обслуживания на промышленных предприятиях пищевой отрасли |   |
| <b>ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</b>  |   |
| <i>ОПК-2.1: Знает основные принципы и подходы к созданию новых продуктов питания различного назначения</i>  |   |
| Результаты обучения: Знает современные решения по организации технологических процессов производства продукции различного назначения  |   |

|   |
|---|
| <i>ОПК-2.2: Умеет анализировать технологические процессы с целью совершенствования производства и оптимизации показателей качества продукции</i>  |
| Результаты обучения: Умеет планировать ведение технологических процессов производства продукции различного назначения, анализировать технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывать мероприятия по их снижению   |
| <i>ОПК-2.3: Владеет навыками проведения мероприятий по научно-экспериментальному обоснованию новых технологических решений производства продукции различного назначения</i>   |
| Результаты обучения: Имеет навыки разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения и совершенствования технологических процессов производства пищевой продукции с целью рационализации и оздоровления питания населения, в том числе различных категорий потребителей   |
| <b>ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений</b>  |
| <i>ОПК-3.1: Знает основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства</i>  |
| Результаты обучения: Знает основные риски при внедрении новых технологических решений и продуктов питания, основные меры, способствующие обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов, технологию производства традиционных и инновационных продуктов, современные системы управления качеством, нормативную базу пищевой промышленности; основы разработки и внедрения элементов систем качества и безопасности на пищевых предприятиях, в том числе относящихся к системам обеспечения безопасности    |
| <i>ОПК-3.2: Умеет применять новые высокотехнологичные решения в управлении качеством продукции и организовывать контроль производства согласно выбранной системе</i>  |
| Результаты обучения: Умеет выявлять и анализировать основные риски при внедрении новых технологических решений и продуктов питания, анализировать риски при внедрении новых технологических решений и продуктов питания и определять меры по обеспечению безопасности, разрабатывать комплекс мер по обеспечению безопасности при внедрении новых технологических решений и продуктов питания; применять современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, пищевых продуктов                         |
| <i>ОПК-3.3: Владеет способностью оценивать критические контрольные точки, разрабатывать и выполнять мероприятия системы контроля и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов</i>   |
| Результаты обучения: Имеет навыки оценки рисков при внедрении новых технологических решений и продуктов питания, методами анализа рисков при внедрении новых технологических решений и продуктов питания и определения мер по обеспечению безопасности, навыками анализа рисков при внедрении новых технологических решений и продуктов питания и определения мер по обеспечению безопасности; разработки новых технологических решений с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств |